

TĚSTOVINOVÝ SALÁT S KUŘECÍM MASEM



SUROVINY: těstoviny uvařené v osolené vodě, kuřecí prsa, olej, cherry rajčátka, jarní cibulka, červená cibule nebo šalotka, sůl, pepř, majonéza, hořčice, jogurt, citronová šťáva. Další možné suroviny: olivy, paprika, lístky mladého špenátu nebo polníčku, na kostky nakrájený tvrdý sýr, šunka, tofu, okurka, slabé nudličky celeru, vlašské ořechy, rozinky nebo hroznové víno, opečené plátky slaniny apod.

POSTUP: těstoviny si uvaříme minimálně hodinu dopředu, aby stihly vychladnout. Kuřecí maso omyjeme, nakrájíme na nudličky, osolíme, opepříme a opečeme na oleji na rozpálené pánvi, necháme také chvíli vychladnout. Nyní si připravíme dresink a to přímo do velké mísy. Smícháme majonézu s jogurtem, solí a pepřem, zakápneme citronovou šťávou, přidáme hořčici. Do mísy nakrájíme nadrobno cibulku, omytá rajčátka a případně další zeleninu. Přidáme těstoviny, kuřecí maso a případně další ingredience podle chutí. Vše krátce a důkladně promícháme a můžeme ihned podávat samotné nebo s pečivem.